



Bogastvo Krasa in Brkinov

darila s kraško - brkinskim pridihom

Na zahodu Slovenije, v objemu Tržaškega zaliva, ležita slikoviti pokrajini Kras in Brkini.

Pokrajini sta različni po reliefu, podnebjju, kamninski osnovi, kmetijski pridelavi in tudi po navadah ljudi, vseeno pa imata nekaj skupnega - povezovanje in skupno promocijo območja. Že od nekdaj sta se obe pokrajini povezovali zaradi trgovanja v mestu Trst ter njegovem zaledju, danes pa se povezovanje ohranja, kljub spremenjenim tržnim potem.

S spletno predstavitevijo želimo podpreti ponudnike na območju delovanja Lokalne akcijske skupine (LAS) Krasa in Brkinov ter ponuditi nabor njihovih pridelkov in izdelkov kot »kraško-brkinska darila« ter tudi na ta način ponuditi dodatno možnost predstavitve in povezovanja območja.

Kljub raznolikosti pokrajin je ponudba lokalnih in tradicionalnih kmetijskih pridelkov in izdelkov velika. V njih prepoznamo značilnost in identiteto posameznega območja. Na Krasu in v Brkinih se lahko pohvalimo, da imamo največ zaščitenih pridelkov in izdelkov v Sloveniji, kar pomeni, da nam raznolika pokrajina z vsem svojim bogastvom nudi veliko posebnosti. Prav zato je tu še veliko možnosti za nove ideje in nadgradnjo lokalno obarvane ponudbe. Lokalne ponudnike v nadaljevanju predstavljamo po abecednem vrstnem redu. To je le eden od načinov, s katerim želimo spodbujati pridelavo in predelavo lokalnih izdelkov ter povečati prepoznavnost območja.

Lokalna trajnostna samooskrba je namreč ena od prioritet razvoja podeželja v Sloveniji, pa tudi v Evropski uniji v prihajajoči finančni perspektivi, kjer bo imela trajnostna naravnost in dodajanje vrednosti še posebej izpostavljeno mesto kot način delovanja, ki ne obremenjuje okolja in ponuja najkakovostnejše izdelke. In prav zaradi neokrnjene in raznolike narave na Krasu in v Brkinih imamo tu veliko prednost. Izkoristimo jo!

Milena Štolfa, predsednica LAS Krasa in Brkinov



- +386 41 686 102
- info@laskrasainbrkinov.si
- LAS Krasa in Brkinov
- www.laskrasainbrkinov.si

Darovi narave



Kras, pojem in sinonim za skopo zemljo, milo zimo, burjo in sušo, v svojih nedrih skriva številne dobrine. V takšnih ekstremnih pogojih uspeva številno prilagojeno avtohtono rastlinstvo. Čebelarji imajo to danost, da lahko darove narave obiskovalcem ponudijo takšne, kot jih je dala narava, zato so se odločili, da to enkratno naravno danost zaščitijo **pod blagovno znamko Kraški med**.

Zelo bogat sestav rastlinstva in suho podnebje v Brkinih in na Krasu se odražata **v polni in izraziti aromi medu**, ki je po svoji vsebini suh in zrel, zelo bogat z minerali, rudninskimi snovmi in encimi. To odločilno prispeva k temu, da je Kraški med drugačen od drugih vrst medu.

ČEBELARSTVO BERNETIČ, Bernetič Boštjan

Rodik 3f, 6240 Kozina

Telefonska številka: **+386 31 537 191**

Spletna stran: **www.cebelarstvobernetic.si**

Facebook profil: **Čebelarstvo Bernetič**

Prvovrstna
zakladnica snovi



Tla, klima in pestro rastlinstvo na območju Krasa in Brkinov vplivajo na izrazito aromo medu. Družinsko čebelarstvo Kavre pod **zaščiteno geografsko označbo Kraški med** promovira akacijev, cvetlični, lipov, gozdni in kostanjev med. Poleg naštetih pridelujejo tudi hojev med.

Kostanjev med je iz nektarja in/ali mane, ki ju čebele nabirajo na pravem kostanju in izstopa po kakovosti. Po svoji dolgotrajni, obstojni ter zelo izraziti aromi ter okusu se občutno razlikuje od drugih vrst medu. Ima nekoliko grenkast okus, saj vsebuje visoko vsebnost cvetnega prahu. Zato lahko rečemo, da je kostanjev med **zakladnica snovi, po katerih organizem sodobnega človeka hlepi.**

ČEBELARSTVO KAVRE, Kavre Franc
Jamska ulica 10, 6240 Kozina

Telefonska številka: **+386 31 456 075**
Elektronski naslov: **vera.kavre@gmail.com**
Facebook profil: **Čebelarstvo Kavre**

Idila kamnite pokrajine



Ustvarjalni pogled stanovalcev Doma na Krasu na kulturno krajino okolja, v katerem živijo, predstavljajo **očarljive hiške s tipično kraško arhitekturo**. Grajene so iz kraškega kamna, vsaka pa ima svojo zgodbo ter je na svoj način drugačna, kot so si različni tudi njihovi stanovalci. Vsaka posebej je narejena z edinstveno mešanico globokega notranjega doživljanja in ljubezni do ustvarjanja.

Na Krasu je krasno, pravijo stanovalci Doma na Krasu.

DOM NA KRASU

Dutovlje 128, 6221 Dutovlje

Telefonska številka: **+386 5 708 41 00**

Elektronski naslov: **info@domnakrasu.si**

Spletna stran: **www.domnakrasu.si**

Facebook profil: **doma.nakrasu.7**

Edinstven vonj in okus
današnje kraške gmajne



Pristnost kraške gmajne vam pričarajo sveže nabrane in posušene rastline, zbrane v zeliščnem čaju. Sladek okus bo dodal aromatičen kraški med z ZOP. Edinstvena skodelica, ki je narejena po modelu starih šalčk, v katerih so Kraševke in Kraševci pili ječmenovo kavo, teran s sladkorjem, ob boleznih tudi čaj, **bo na poseben način pričarala okus Krasa.**

Duša celotne zgodbe je shranjena v culici, ki je primerna za **nadaljnja kraška doživetja**. Naj se spomin na nekdanje življenje na Krasu, na vonj in okus današnje kraške gmajne nadaljuje tudi pri vas doma!

Spominek je bil nagrajen z zlatim priznanjem na natečaju za izbiro kulinarčnih in gastronomskih spominkov v Mediteranski Sloveniji (2020) in s priznanjem Najbolj kreativna blagovna znamka med 25 najboljših evropskih gastronomskih in kulinarčnih spominkov (2021)!

DRUŠTVO ZA RAZVOJ KMETIJSTVA IN TURIZMA PLANTA

Coljava 5, 6223 Komen

Telefonska številka: **+386 31 303 523**

Elektronski naslov: **drustvo.planta@gmail.com**

Pristen okus narave



Na slemenu Brkinov, na prepihu sredozemskega in celinskega podnebja, se nahaja družinska kmetija Mahne. Nadmorska višina, ugodna mikroklima ter stalna ekološka kontrola pomembno vplivajo na **kvaliteto vseh mlečnih izdelkov kmetije**, ki zadovoljijo še tako zahtevnega kupca. Iz surovega polnomastnega kravjega mleka, ki ga v celoti namolzejo na kmetiji, nastaja sir najboljše kakovosti, ki ohranja naravno vrednost.

Pristen okus in bogata aroma Brkinskega sira razvajajo vaše brbončice ob dobrem vinu, sladkih in slanih prigrizkih ali narezku v izbrani družbi in sproščenem vzdušju. **Naravno, okusno in zdravo.**

EKOLOŠKA KMETIJA MAHNE

Tatre 32, 6243 Obrov

Telefonska številka: **+386 31 451 025**

Elektronski naslov: **info@mahne.si**

Spletna stran: **www.mahne.si**

Avtentičen brkinski okus



Samosvoji Brkini imajo poleg dišavejših razgledov tudi odlične talne in podnebne razmere za uspevanje sočnega sadja. Iz različnih domačih sort brkinskih češpelj in s pomočjo značilne tehnologije na Turistični kmetiji pri Filetu kuhajo **Brkinski slivovec**, ki ima specifične senzorične lastnosti. Te se kažejo v prepoznavni cvetici prijetnega vonja in okusa. Ker je Pri Filetu žganjekuha doma, Brkinski slivovec ni edino žganje, ki ga pridelujejo. V okolici kmetije, iz katere se vidi vse do morja, nabirajo brinove jagode, iz katerih z veliko mero potrpežljivosti pridobivajo Domači **kraški brinjevec**. Ta namreč šele po več kot polletnem zorenju dobi svojo harmoničnost in značilen okus in je edinstvena žgana pijača, ki pomaga pri želodčnih težavah, prebavi in še marsikateri tegobi.

Zaradi posebnosti in tradicije pridelave tako Brkinski slivovec kot Kraški brinjevec **nosita označbo zaščitenega geografskega porekla**, kar pomeni, da izpolnjujeta določene pogoje za njuno pripravo in predelavo na geografskem področju Brkinov. Gospodar kmetije Franc Jelušič je za njuno vrhunsko pridelavo prejel več priznanj ter znakov kakovosti.

Minister za zdravje opozarja: Prekomerno pitje alkohola škoduje zdravju!

FRANC JELUŠIČ - Turistična kmetija pri Filetu
Slope 20A, 6240 Kozina

Telefonska številka: **+386 5 680 20 16**
Elektronski naslov: **t.k.-file@siol.net**
Spletna stran: **www.tk-file.si**
Facebook profil: **Turistična kmetija pri Filetu**

Darilni bon za napeto kraško doživetje



Želite Štanjel, to najbolj čarobno kraško vas, spoznati drugače kot prek klasičnega vodenja? Potem si s prijatelji, sodelavci ali družino privoščite to nepozabno pustolovščino. Prepustite se »črni mački«, da vas do zaklada vodi z namigi, ki jih morate razvozlati. **Štanjel v napeti detektivski igri spoznajte tako, kot ga pozna le malokdo.**

Tako kot z ostalimi štirimi igrami pri Karri tudi s to oživljamo plemenite zgodbe in **odkrivamo skriti Kras**. Predznanje ni potrebno. Darilni bon za lov za zakladom je veljaven eno leto, za skupino 2 - 5 oseb.

KARRA, Odkriti skriti Kras

Tomaj 105, 6221 Dutovlje

Telefonski številki: **+386 41 706 036, +386 41 635 106**

Elektronski naslov: **karra@karra.si**

Spletna stran: **www.karra.si**

Facebook profil: **Karra (@Karra.Escape.Karst.)**

Instagram profil: **karra.si_kras**

Pridih Krasa



Razveselite sebe ali svoje bližnje, prijatelje, sodelavce ali poslovne partnerje ter jim ob posebni priložnosti ali kar tako podarite čudovit **izdelek unikatne keramike Katarina Barbara**. Ta ne predstavlja le kupčka oblikovane in popečene gline, temveč ima vsak izdelek svojo zgodbo.

Ustvarjalka Katja namreč na patinirano podlago oblikovanih izdelkov ročno odtiskuje rujeve liste ter tako prenese **izvirne kraške motive ruja na keramiko in ohranja pristno kraško »dušo« izdelka**.

Pladenj ali skleda iz gline sta primerna za vsakodnevno uporabo, hkrati pa tudi tako posebna, da jih bo obdarjeni želeli postaviti na vidno mesto za popestritev doma ali poslovnega prostora. Izdelana sta iz visokotemperaturne obstojne gline, kar jima daje trdnost, odpornost ter možnost uporabe v mikrovalovni pečici in pomivalnem stroju. Poleg tega so vsi izdelki poslikani ročno z engobami in poglazirani z glazurami, primernimi za prehrano.

Če želite pričarati pridih Krasa, so unikatni izdelki iz ateljeja Katarina Barbara pravi naslov.

KATARINA BARBARA, unikatna keramika, Katja Prunk s.p.

Tomaj 134, 6221 Dutovlje

Telefonska številka: **+386 41 673 100**

Elektronski naslov: **katarina.barbara.kb@gmail.com**

Facebook profil: **Katarina Barbara, unikatna keramika, Katja Prunk**

Instagram profil: **katarinabarbara_**

Unikatni kosi oblačil in dodatkov



V podstrešni šivalnici ustvarjalka Nika s šivalnim strojem in priborom za vezenje poskrbi, da je **vsaka podrobnost na izdelku taka kot mora biti**. Izpod njenih spretnih prstov nastane nekaj novega in drugačnega, ko se mehki, zračni, naravni, a izredno trpežni tkanini – lan ali bombaž – srečata **z ročno vezenino sivke ali drugim kraško-brkinskim motivom**. Nastanejo redki, butični, unikatni kosi oblačil in dodatkov, ki izpolnijo tudi najbolj skrite in posebne želje strank.

LANIKA, Nika Korošec s.p.

Ulica Gregorja Žiberne 4, 6215 Divača

Telefonska številka: **+386 40 381 391**

Elektronski naslov: **nika.godina@gmail.com**

Facebook profil: **Lanika**

Instagram profil: **lanika.oblacila**

Etsy: <https://www.etsy.com/shop/LanikaApparel>

Preprostost,
funkcionalnost
in stabilnost



Aluminijast svinčnik, ki **svoje mesto vedno najde v kamnitem podstavku**, odraža preprostost, funkcionalnost in stabilnost. Minimalistična oblika izhaja iz želje po učinkovitosti in trajnostnem razvoju. Svinčnik simbolizira neskončni ustvarjalni potencial, kamnit podstavek pa zavest, v kateri vedno najdemo svoj center, jasnost, mir in stabilnost.

Svinčnik je primerno darilo ob vsaki priložnost. Z vgraviranim imenom na ročaju mu **dodamo osebni pridih**.

Zasnoval ga je dr. Matej Miklavec, izdelali pa so ga v Strugarstvu Franetič in Kamnoseštvu Jernej Bortolato.

MATEJ MIKLAVEC s.p.

Kraška ulica 2, 6210 Sežana

Telefonska številka: **+386 68 684 064**

Elektronski naslov: **matej@matejmiklavec.com**

Spletna stran: **www.matejmiklavec.com/svincnik/**

Facebook profil: **miklavecmatej**

Instagram profil: **drmatejmiklavec**

LinkedIn: **drmatejmiklavec**

Edinstvena brkinska aroma in okus



Iz osrčja Brkinov, vasi Slivje, kjer uspeva najbolj okusno sadje in so pogoji za pripravo aromatičnega žganja več kot odlični, izvira Brkin Gin. Na kmetiji Renko se znanje žganjekuhe prenaša iz generacije v generacijo. **Preplet tradicionalnega načina izdelave in uporaba lokalnih sestavin** pa data piko na i edinstvenemu značaju džina.

Najkvalitetnejša zelišča, skrbno izbrana in nabrana v Brkinih, poskrbijo za **edinstveno aromo in okus** Brkin Gina, za različne okuse in priložnosti pa poskrbijo aroma malin, bezga ali jagod. Zgodba pa se že nadaljuje z odkrivanjem in pripravo novih, pristnih okusov.

Minister za zdravje opozarja: Prekomerno pitje alkohola škoduje zdravju!

MILAN RENKO - nosilec dopolnilne dejavnosti na kmetiji
Slivje 14, 6242 Materija

Telefonska številka: **+386 41 379 504**
Elektronski naslov: **klemen.renko88@gmail.com**
Facebook profil: **Gin Brkin**
Instagram profil: **gin_brkin**

Gurmanski paketek



Mmm Beatrice je družinska znamka malih kulinarčnih coprnij s Krasa. Vojka in Jurij čarata 29 vrst ekstra domačih marmelad, dve vrsti čatnija in paradižnikovo šalšo iz najboljših, zlasti lokalnih, sestavin brez konzervansov, ojačevalcev barve ali okusa, želnega sladkorja. Sladkata zelo malo ali sploh ne. Kuhata jih tudi do 26 ur, ročno, v butičnih količinah, počasi in z veliko ljubezni.

V gurmanski paketek sta uvrstila **šest poslastic** (pet mmmarmelad in en čatni), ki prijajo **k različnim jedem - sladkim, slanim, tudi k mesu, siru, zelenjavi**. Med njimi je tudi **mmmarmelada »hruške-teran«**, ki jo je Turistična zveza Slovenije izbrala za kulinarčni in gastronomski spominek. Dober tek!

MMM BEATRICE, Male kulinarčne coprnije s Krasa

Tomaj 105, 6221 Dutovlje

Telefonski številki: **+386 41 706 036; +386 41 635 106**

Elektronski naslov: **mmmbeatrice@mmmbeatrice.si**

Spletna stran: **www.mmmbeatrice.si**

Facebook profil: **Mmm Beatrice (@MmmBeatrice)**

Instagram profil: **mmmbeatrice.si_kras**

Harmonija vonjav in okusa



Perinov kletni izbor prinaša zanimiv dvojček sortnih vin: malvazijo in teran PTP. Malvazija - Zlato runo ZGP je vino z zlatim odtenkom, kar je sortna značilnost malvazije ob podaljšani maceraciji grozdja. Da je grozdje dozorelo do perfekcije, kaže polnost vina v okusu, ki na koncu pusti kremast pookus, značilen za vina zorjena na drožeh. Prijetna **harmonija vonjav in okusa!**

Teran PTP je suho, bogato vino, pridelano na tradicionalen način iz ročno branega grozdja. Lega vinograda in majhna obremenitev trt dajeta teranu PTP dobro osnovo, ki jo do vrhunskosti dopolni zorenje vina v starih hrastovih sodih ter šele nato počitek v steklenicah.

Minister za zdravje opozarja: Prekomerno pitje alkohola škoduje zdravju!

PERINOVA KMETIJA
Komen 18, 6223 Komen

Telefonska številka: **+386 51 632 475**
Elektronski naslov: **tomaz.kras@gmail.com**
Spletna stran: **www.perinova-kmetija.si**
Facebook profil: **Perinova domačija**
Instagram profil: **perinova_domacija_kras**

Omamen vonj sivke



Da je **sivka, rastlina z omamnimi vonjem**, lahko srečna tudi na poljih jamskega sveta, so v družinskem podjetju, ki kozmetične proizvode, čistila ter ostale izdelke razvija pod blagovno znamko »Dišave iz mesta nad reko«, ugotovili že kmalu po zasaditvi prvih sadik. Spoznali so namreč, da jo, poleg sestave tal, osončenosti, temperatur ter ostalih podnebnih razmer, osrečuje prav lega polj. Posebnost njihovih nasadov sivke je namreč, da se razprostirajo nad eno izmed dvoran Kačne jame, imenovane »Kalvarija«. To je za rast sivke bistveno, saj tudi v najhujših sušnih obdobjih na Krasu iz jamskega podzemlja reke Reke dobiva minimalno potrebno vlažnost.

Končni produkt, vedno bolj cenjeno eterično olje ter sivkino rožno vodo, pridobivajo s pomočjo starodavnega načina, in sicer parne destilacije. Vsi izdelki so **ročno narejeni iz ekološko pridobljenih sestavin**, kar pomeni, da tudi polja obdelujejo in negujejo brez dodanih kemičnih snovi ter večinoma ročno. Zato imajo vsi izdelki BIO certifikat, večina pa tudi VEGAN certifikat. Naj omamno diši tudi pri in za vas!

STOJAN KOROŠEC - nosilec dopolnilne dejavnosti na kmetiji

Ulica Gregorja Žiberne 4, 6215 Divača

Telefonska številka: **+386 40 381 391**

Elektronski naslov: **info@sivcek.si**

Spletna stran: **www.sivcek.si**

Facebook profil: **sivcek.si**

Instagram profil: **sivcek.si**

Čar kraškega kamna



Kot pove že ime, v družinskem podjetju UniKam ustvarjajo **unikatne kamnite izdelke**. Njihova posebnost so izdelki igrivih linij ter nepravilnih oblik, pri njihovem snovanju pa jih navdihujejo linije v naravi. Elegantni set, ki bo poživil mizo tako ob vsakdanjih kot ob posebnih priložnostih, je narejen iz tipičnega kraškega kamna, poseben čar pa izdelkom daje struktura školjk in fosilov. Set sestavljajo plitvi in globoki krožnik ter skodelica z ročajem, ki je narejena iz enega kosa kamna.

Prefinjeni kamniti izdelki, ki so **izdelani zgolj ročno**, nikogar ne pustijo ravnodušnega.

UNIKAM, Dalibor Vukalović s.p.
SPovir 54c, 6210 Sežana

Telefonska številka: **+386 31 259 906**
Elektronski naslov: **dalibor.vukalovic@gmail.com**
Spletna stran: **www.unikam.si**
Facebook profil: **unikam**
Instagram profil: **unikam_**

Primerno zanjo in zanj



Kras je zagotovo dom vinske trte, dobrega grozdja in vrhunskega vina. Iz, vsaj po imenu sodeč, najbolj romantičnega vinogradništva na Krasu, od NJŽNH szi Krasa, prihaja nekaj primernega tako zanjo kot zanj - NJŽN DVOJČEK.

V izbranem teranu PTP najdemo **čudovito noto Krasa**, ki jo odlično dopolnjuje **svež sladko-sadni okus teranovega likerja PTP**, pridelanega z ljubeznijo ter seveda po skrivnem receptu. NJŽNI szi Krasa želijo na zdravje!

Minister za zdravje opozarja: Prekomerno pitje alkohola škoduje zdravju!

VINOGRADNIŠTVO IN VINARSTVO PIPAN

Križ 159, 6210 Sežana

Telefonska številka: **+386 40 506 435**

Elektronski naslov: **vinapipan@gmail.com**

Facebook profil: **vinogradnistvopipan**

Instagram profil: **vinogradnistvopipan**

Globoko intenzivna
temno rdeča barva



Kraški pršut in temno rubinasto vino teran PTP nista edina razloga za potep po območju **terra rosse - rdeče zemlje**, sta pa gotovo dva najbolj pogosta.

Prav Gulič, Izbrani teran PTP 2019, je vino, ki ga pogosto priporočijo zlasti h kraškemu pršutu, pa tudi drugim suhomesnatim in mesnim jedem, divjačini in jedem na žaru. Je vino, pridelano iz najkakovostnejšega grozdja **refoška**, trganega ročno, pozno v mesecu septembru. V aromi je ključna zrelost, zato je goste teksture in sadnega karakterja, kjer se zaznavajo note zrelih malin in robidnic. Maceracija poteka od sedem do deset dni. Zori v nerjaveči jekleni posodi in v hrastovih sodih. Najbolj intenzivno se okus prepleta z **eleganco obstojnega in krepkega telesa**, če ga serviramo pri temperaturi od 15 do 18 stopinj Celzija.

Minister za zdravje opozarja: Prekomerno pitje alkohola škoduje zdravju!

VINSKA KLET GULIČ, Simeon Gulič
Kopriva 10, 6221 Dutovlje

Telefonska številka: **+386 41 622 176**
Elektronski naslov: **klet.gulic@gmail.com**
Facebook profil: **Klet Gulič**

**Dobrodošli torej na drugačno doživetje območja terra rosse - rdeče zemlje,
kjer pršut dela burja, ter Brkinih, kjer zori najbolj sočno sadje!**

Kolofon

Izdala:

Območna razvojna agencija Krasa in Brkinov d.o.o.,
vodilni partner LAS Krasa in Brkinov

Zbrala in uredila:

Jerneja Modic, Območna razvojna agencija Krasa in Brkinov d.o.o.

Fotografije:

Ana Rojc

Fotografija na naslovnici:

Jošt Gantar, projekt Visitkras

Oblikovanje:

Studio Terčon, Borut Terčon s.p.

Sežana, oktober 2021



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje

*Za vsebino je odgovorna Območna razvojna agencija Krasa in Brkinov d.o.o.
Organ upravljanja, določen za izvajanje Programa razvoja podeželja RS za obdobje 2014-2020,
je Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.*